Georg Meissner

Vindemiatrix VdF

2022, 1500 ml

Frankreich, Roussillon

9910234033

Carignan

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Langsam gerösteter Schweinebauch mit Five Spices und gegrillter Paprika (Fleisch, Schwein)

2. Lammbries, Rotkohl, kandierte Äpfel, Walnüsse, reduzierter Fleischsaft (Lamm)

3. Ratatouille, geröstetes Brot, Oliventapenade (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein

Vindemiatrix ist der Eigenname des Sterns Epsilon Virginis im Tierkreiszeichen Jungfrau. Um mit der Weinlese zu beginnen, warteten die Römer auf dessen Erscheinen am Himmel. Daher das italienische Wort *vendemmia* für Weinlese oder das französische *vendange*. Georg Meissner kümmert sich mit viel Engagement um seine beiden Weinberge, die ursprünglich bereits gerodet werden sollten. Der 1899 gepflanzte Carignan steht auf einer Terrasse, umgeben von Steinmauern, Fels und Wald. Die Erträge liegen bei rund 9hl/ha.

Farbe

leicht transparentes Purpur

Nase

Wenn es einen archetypischen Carignan-Duft gibt, dann steigt er aus einem Glas *2022er Vindemiatrix.* Hier hat man jede Menge Kirsche, vor allem Sauerkirsche, also Cerise, aber als Likör, so dicht wirkt das. Dazu kommen Noten von Maulbeeren und Brombeeren, die sich mit etwas Hefe, Bresaola und Garrigue, schwarzer Oliventapenade und zerstoßenem dunklem Gestein verbinden.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und saftig. Die Frucht wirkt hier noch viel knackiger, als sich erahnen ließ. Ja, die knackige Frucht, die Säure und ein griffiges Tannin sind dicht verwoben, wirken klar und präzise und bilden die Grundlage für eine fein geschliffene Textur. Carignan, wie er sein sollte.